

# Menù degustazione

## Tasting Menù

### **Menù “Scoprirci”**

**Quattro portate ad euro 60,00**

*Menu “Discover us” | Four courses at 60 euros*



### **Menù “Conosceteci”**

**Sei portate ad euro 75,00**

*Menu “Get to know us” | Six courses at 75 euros*



*Il menù può essere accompagnato con tre tipologie di vino,  
da noi selezionato, abbinati alle portate euro 8,00 a calice  
Each menu can be accompanied by a selection of 3 different wines,  
chosen by us, combined to the courses at 8 euros a glass*



*E’ gradito che tutti i commensali possano scegliere il Menù Degustazione  
It is desirable for the whole table to choose the Tasting menu*

*Al fine di soddisfare al meglio ogni esigenza, chiediamo di informare il nostro staff  
su eventuali allergie o intolleranze alimentari*

*In order to satisfy all individual needs, we would be grateful if you could inform  
our staff of any allergy or food intolerance*

*Alcuni prodotti sono trattati con l’abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)  
Some products are treated with blast chilling (according to regulations CE no.825/04)*



**MATTEO**  
— RISTORANTE —

# Antipasti Starters

***Uovo croccante, spuma al parmigiano, gel al cetriolo***

*Crispy egg, parmesan foam, cucumber jelly*

*euro 15,00*

***Panella di ceci, verdure croccanti, peperone, zafferano***

*Chick pea panella fritter, crispy vegetables, bell pepper, saffron*

*euro 17,00*



***Coniglio, verdure in agro, maionese di albicocche***

*Rabbit, sour vegetables, apricot mayonnaise*

*euro 17,00*

***Sapido di Fassone, yogurt, rafano, bagna càuda***

*Piedmontese Fassone beef tartare, yoghurt, rafano, anchovies and garlic*

*“bagna cauda” sauce*

*euro 18,00*

***Anguilla, bisque di scampi, lamponi***

*Eel, scampi bisque, raspberries*

*euro 19,00*

***Triglia di scoglio, crema di melanzana, frutto della passione***

*Red mullet, aubergine cream, passion fruit*

*€ 17,00*

***Selezione di formaggi***

*Cheese selection*

*euro 13,00*

## Primi piatti First courses

***Raviolo melanzana, ricotta, maggiorana, peperone liquido***

*Aubergine, ricotta, marjoram raviolo, liquid bell pepper*

*euro 18,00*

***Conchiglie, crema all'uovo, crumble di verdure***

*Pasta shells, egg cream, vegetable crumble*

*euro 16,00*

***Risotto rabarbaro, burrata, mandorle, lamponi***

*Rhubarb, burrata cheese, almond and raspberry risotto*

*Euro 16,00*

***Pàche, vongole, basilico, mandorle***

*Pàche pasta, clams, creamed basil and almonds*

*euro 18,00*

***Spaghetto tiepido, zucchine, cozze, pesche***

*Warm spaghetti, courgette, mussels, peaches*

*euro 18,00*

***Gnocchi, sedano, scampi, pancetta croccante***

*Potato dumpling, creamed celery, scampi, crispy pancetta*

*euro 18,00*

## Secondi piatti Main courses

***Guancia di iberico mirtillo e aneto***

*Black Iberian pig cheeks, blueberries and dill*  
euro 24,00

***Costolette d'agnello, salsa olive, santoreggia***

*Lamb ribs, olive sauce, savory*  
euro 26,00

***Cubotto di maialino da latte con riduzione di agrumi***

*Suckling pig cube with citrus fruit reduction*  
euro 25,00

***Filetto di baccalà, emulsione ai ricci di mare***

*Salt cod fillet, sea urchin emulsion*  
euro 25,00

***Rombo chiodato, mela verde, miso, zenzero***

*Turbot, green apple, miso, ginger*  
euro 25,00

***Scaloppa di ricciola, estratto al cetriolo, patata, arancia***

*Amberjack fillet, cucumber essence, potato, orange*  
euro 26,00

# Dessert

## ***Opalys***

***Pistacchio e Fragola***

*Pistachio and Strawberry*

*euro 9,00*

## ***Gianduiotto***

***Cremoso, pralinato mandorle e cocco, confit frutto della passione***

*Cremoso, almond and coconut praline, passionfruit confit*

*euro 9,00*

## ***Pecan***

***Pecan e arancia, ganache montata fondente Valrhona pera fava Tonka***

*Pecan and orange cremoso, Valrhona chocolate ganache, pear, Tonka bean*

*euro 9,00*

## ***Morbido alla nocciola***

*Soft sponge with hazelnut*

*euro 9,00*

## ***Ciocomango***

*Choco-mango*

*euro 9,00*